

# Slatki uskršnji venčiči

Divno gnezdo za ušuškavanje ofarbanih jaja i doček ukućana na uskršnjem doručku.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



- 1 Pomešajte toplo mleko, šećer i kvasac. Dodajte preostale sastojke i zamesite meko testo koje se ne lepi za podlogu uz dodavanje brašna po potrebi. Formirajte kuglu i stavite u čistu posudu. Pokrijte prozirnom folijom i ostavite na sobnoj temperaturi 2 sata.
- 2 Nakon toga, rernu uključite na 180 stepeni, a pleh (ili dva) obložite papirom za pečenje. Testo premesite pa podelite 8 jednakih delova. Svaki deo podelite na još dva. Rolajte svaki deo testa pa dva spajate tako što ćete ih izuvijati. Spojite ih na krajevima da dobijete venčič i postavite na pleh sa papirom za pečenje.
- 3 Premažite žumancetom koje ste razmutili sa kašikom mleka. Po želji pospite listićima badema i šećerom. Pecite 25 minuta u zagrejanoj rerni. Za to vreme pripremite glazuru tako što ćete u šećer u prahu postepeno dodavati mleko, dok ne dobijete gustinu koja vam odgovara. Vruće venčiče prelijte glazurom, pa pospite šarenim mrvicama. U sredinu stavite ofarbano skuvano jaje.

## Sastojci:

### Sastojci:

170 ml mleka (toplog)  
60 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac  
60 g putera/maslaca sobne temperature  
2 jaja  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer  
450 g mekog brašna T400  
1 kašičica sitno rendane korice limuna

### Glazura:

150 g šećera u prahu  
otprilike 2 - 3 kašika/e mleka  
zavisno od gustine koju želite

### Za premazivanje:

1 žumance  
1 kašika mleka

### Dodatno:

Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice  
listići badema  
šećer